NOQUERCUS DOUCEUR

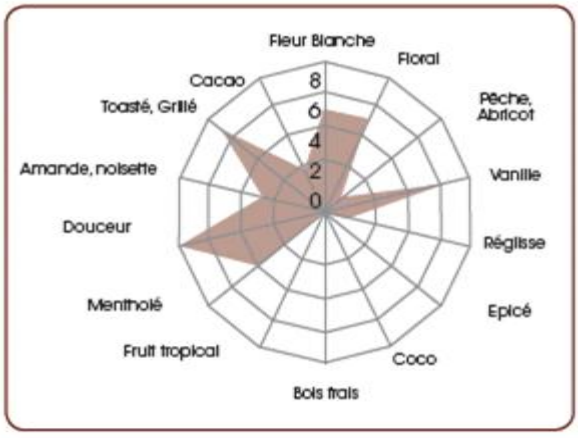
Complexe formulé pour apporter
aux vins de la douceur et des notes aromatiques gourmandes

CARACTERISTIQUES

NOQUERCUS DOUCEUR est un complexe de tanins condensés et ellagiques ainsi que de levures inactivées spécifiques spécialement formulé pour répondre aux attentes des vinificateurs. **NOQUERCUS DOUCEUR** permet des corrections précoces et rapides sur des vins blancs et rosés modernes dont le profil aromatique recherché est volume, gras et fraîcheur aromatique. Les composantes actives de **NOQUERCUS DOUCEUR** sont plus rapidement disponibles par rapport à celles des bois frais. De plus, **NOQUERCUS DOUCEUR** est plus simple d'utilisation et ne génère aucun résidu après utilisation.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- **NOQUERCUS DOUCEUR** est immédiatement disponible contrairement aux copeaux de bois frais qui nécessitent plusieurs jours de trempage. Cela permet une action immédiate pour protéger très précocement les arômes et éviter l'augmentation de la teinte dans les vins blancs et rosés.
- Augmentation de la sensation de douceur et de la complexité des vins grâce à la partie des tanins ellagiques qui a été toastée. Toutefois cette fraction toastée a été dosée minutieusement pour éviter l'apport de notes boisées afin de conserver l'esprit de l'utilisation de bois frais.
- La composante polysaccharidique issue de la levure va quant à elle apporter du volume et de la rondeur aux vins tout en diminuant l'astringence et l'agressivité de ceux-ci.
- Enfin, l'interaction de ces deux composantes apporte plus de complexité aromatique et des notes amandes, noisettes (voir graphique ci-dessous).



APPLICATIONS

- Utilisation sur vin rouge, vin blanc et vin rosé
- **NOQUERCUS DOUCEUR** s'utilise durant la fermentation alcoolique. Le plus tôt possible après le levurage afin de maximiser l'efficacité des composantes de **NOQUERCUS DOUCEUR**.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

DOSE D'EMPLOI

Sur vin rouge : 0,15 à 0,50 g/L en fonction de l'objectif à atteindre.
Sur vin blanc : 0,05 à 0,2 g/L en fonction de l'objectif à atteindre.

MODE D'EMPLOI

Disperser **NOQUERCUS DOUCEUR** dans de l'eau tiède (1 kg/10 litres). Incorporer sur moût lors d'un remontage.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Complexe de tanins condensés et ellagiques extraits à l'eau et/ou l'alcool, polyphénols totaux > 65% et de levures inactivées (*Saccharomyces cerevisiae)*, azote total exprimé en élément N < 10% MS.

CONDITIONNEMENT

500g et 5 kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**